Entrantes

Flores de alcachofa a la parrilla con escamas de foie y sal negra	20,00 €
Asadillo de pimientos asados a la brasa, ventresca de atún y láminas de cebolleta	14,20 €
Salteado de hongos de temporada sobre parmentier y trufa con huevo poché	19,50 €
Callos a la madrileña, guisados de la manera tradicional	18,00 €
Las croquetas de Negralejo	14,50 €
Pan vapor de rabo de toro y mayonesa de chipotle	13,50 €
Pulpo a la parrilla con cachelos, aceite de brasas y pimentón	23,50 €
Tuétano de vaca asado con tartar de atún rojo Balfegó	18,50 €
Cecina de León con aceite de trufa, lima y grisines	15,50 €
Gofre de foie con frutos rojos y mango con rebanadas de brioche tostado	16,50 €
Cazuela de migas del pastor con sus huevos fritos	12,50 €
Puerro a baja temperatura a la parrilla, salsa carbonara, guancialle y parmesano	12,50 €
Zamburiñas a la llama con aceite de ajo, perejil y lima	18,00 €

Sugerencias

Sugerencia del día	19,50€

Arroces

Arroz meloso de confit de pato con shitakes y toque de lima fresca	24,50€
Arroz del señorito con gambón y cangrejo en tempura	25,50€

10% IVA incluido | Información para las personas alérgicas o que padezcan intolerancias alimentarias: Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de su interés sobre todos los platos que oferta. Por favor consulte con nuestro personal.
Cada envase de un solo uso utilizado para llevarse la comida sobrante, tiene un coste adicional de 0,50 céntimos.

Pescados

Dados de merluza de pincho a la andaluza, asadillo de pimientos y ali oli cítrico	22,50 €
Lomo de rodaballo en salsa de champagne con patata ratté	24,50 €
Ventresca de atún rojo Balfegó al carbón, pimientos asados y emulsión de ajos	26,20 €
Bacalao confitado al pilpil sobre cama de pisto de verduras	19,50 €
Lenguado a la brasa con verduritas torneadas	29,00 €
Suquet marinero de merluza de pincho, gambones y mejillones de la ría	22,00 €

Carnes

Solomillo de vacuno con pastel de patata y salsa de oporto	26,30 €
Tournedo de vaca con foie a la plancha, salsa de colmenillas y patata rota	28,40 €
Costilla de Angus a baja temperatura lacada en miel y hoisin	23,50 €
Chuleta de vaca rubia gallega (30 días de maduración) para 2 personas	59,00 €
Lomo bajo de vaca nacional con patata rota y pimientos de Padrón	24,00 €
Paletilla de cordero lechal asada con patatas panaderas y su jugo reducido	28,00 €
Cochinillo asado acompañado de patata panadera	26,50 €
Presa ibérica a la brasa y laminada, con sus patatas asadas y mojo rojo	22,90 €

Guarniciones

Ensalada de lechuga y cebolleta	5,00€
Patatas fritas con pimientos de Padrón	5,00€
Asadillo de pimientos al carbón	5,00€

10% IVA incluido | Información para las personas alérgicas o que padezcan intolerancias alimentarias: Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de su interés sobre todos los platos que oferta. Por favor consulte con nuestro personal.
Cada envase de un solo uso utilizado para llevarse la comida sobrante, tiene un coste adicional de 0,50 céntimos.

Postres

Tarta cremosa de queso con coulis de mango y crumble de frutos rojos	7,00 €
Brioche caramelizado a la llama con helado de coco	7,00 €
Tarta de manzana al horno con helado de vainilla	7,00 €
Tarta baja de chocolate con helado de nata	7,00 €

Menú infantil

Macarrones carbonara

Hamburguesa con patatas

Helado de chocolate

16,00 €

*Bebida no incluida

10% IVA incluido | Información para las personas alérgicas o que padezcan intolerancias alimentarias: Este establecimiento tiene a disposición de sus clientes información de su interés sobre todos los platos que oferta. Por favor consulte con nuestro personal.
Cada envase de un solo uso utilizado para llevarse la comida sobrante, tiene un coste adicional de 0,50 céntimos.
www.negralejo.com

